SÜßER REHRÜCKEN

Für ca. 12 Stücke

Foto: www.pixabay.com

Für den TEIG:

100 g Margarine

120 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

100 g Zartbitterschokolade

125 g gemahlene Mandeln

40 g Semmelbrösel

FÜR DEN GUSS:

200 g Schokoladenkuvertüre

AUSSERDEM:

Fett für die Form

40 g Mandelstifte zum Verzieren

Backofen auf 200 °C vorheizen. Die weiche Margarine mit dem Rührbesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Zucker und 1 Prise Salz hinzufügen und unterrühren. Die Eigelbe nacheinander zu der Margarine-Zucker-Mischung geben und unterrühren.
Die Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad auflösen. Etwas abkühlen lassen und unter den Teig rühren.
Das Eiweiß sehr steif schlagen, gemahlene Mandeln und Semmelbrösel unterziehen. Anschließend alles locker unter den Teig heben.
Eine Rehrückenform gut einfetten und den Teig hineinfüllen. Den Kuchen bei 200° C auf der zweiten Schiene von unten etwa 45 min. backen.
Kuchen aus der Form stürzen und auskühlen lassen. Die Schokoladenkuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen und den Kuchen damit überziehen. Den Guss etwas fest werden lassen und dann die Oberfläche mit Mandelstiften spicken.